

Entrées

Terrine d'accueil et sa confiture d'oignon	9,50
Cocktail d'avocat aux crevettes	9,00
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue au Sainte-Croix-du-Mont AOC et ses toasts	18,00
Saumon fumé par nos soins	16,00
Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala	9,00
Crumble d'escargots au pouilly fumé	10,00

Salades

Salade périgourdine salade, foie gras, gésiers confits, magret fumé, jambon de pays, tomates, asperges, oignons rouges	17,50
Salade parisienne salade, tomates, haricots verts, œuf dur, jambon blanc, Comté	14,50
Salade Saint-Marcellin salade, Saint-Marcellin, haricots verts, pequillos, tomates, asperges, noix	14,50
Salade nordique salade, saumon fumé, crevettes, filet de hareng, concombre à la crème, tomates, œuf dur, crème fraîche, toasts	16,50
Salade italienne salade, melon, queues d'écrevisses, mozzarella, tomates, jambon cru, artichauts marinés, oignons rouges	14,50

Bowls 1901

Bowls poulet mesclun, poulet, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	16,50
Bowls saumon mesclun, dés de saumon marinés, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	16,50
Bowls veggie mesclun, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	16,50
Bowls mozzarella mesclun, artichaut, mozzarella, avocat, carottes râpées, tomates séchées, fève, riz, sauce soja et sésame	16,50

Menu Enfant 11,00 €

-12 ans - hors boisson

Steak haché de Salers
ou escalope de volaille
ou saucisse de Francfort

frites au couteau ou tagliatelles fraîches

1 boule de glace (vanille intense, fraise, chocolat)
ou Fromage blanc coulis de fruits rouges

Poissons

Filet de bar méli mélo de légumes, pesto rosso	22,00
Pavé de saumon sauce au basilic, tagliatelles	22,00

Encas

Croque-monsieur 1901, salade	13,50
Croque-monsieur 1901, frites au couteau	14,50
Croque-madame 1901, salade	14,50
Croque-madame 1901, frites au couteau	15,50
Omelette paysanne, salade pomme de terre, emmental, lardons	13,50
Tartine chaude Seguin chèvre chaud, tomates confites, jambon de pays	14,00
Assiette Spécial Bar terrine maison, jambon de pays, rosette, andouille	16,00
Saucisses de Francfort, frites au couteau	14,00

Pâtes et Risotto

Ravioles crème ciboulette et salade verte*	13,50
Risotto safrané, crevettes et asperges vertes	16,50

PÂTES FRAÎCHES ITALIENNES DE LA MAISON CARNIATO

Tagliatelles au saumon frais et fumé	16,50
Penne à la carbonara	13,50
Penne arrabiata et son jambon de pays (piquante)	13,50
Lasagnes bolognaise maison et salade verte	12,50

Formule Petit Déjeuner

9,00 €

Une tartine ou une viennoiserie,
une boisson chaude
(café, café crème, thé, chocolat)
un jus d'orange pressée

Tartines ou viennoiserie, beurre et confiture 2,00

Tous nos plats sont faits maison
SAUF *

Spécialités

Tartare de bœuf de Salers traditionnel haché minute, servi avec frites au couteau	20,00
Tartare 1901 de bœuf de Salers haché au couteau à la commande, servi avec frites au couteau	22,00
Escalope de volaille sauce forestière, tagliatelles fraîches	17,00
Rognons de veau entiers servis en cocotte Staub, sauce forestière, tagliatelles fraîches	20,50
Andouillette A.A.A.A.A. pommes écrasées, 15 minutes de cuisson Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	22,00
Assiette 1901 charcuterie traditionnelle fromage, frites au couteau	26,00
Souris d'agneau braisée jus au thym, gratin de courgettes	24,50
Tête de veau à l'ancienne sauce ravigote	24,00

Coupes Glacées

GLACES ARTISANALES

Coupe 1901 2 boules glace vanille, pecan fudge 1 boule glace chocolat, sauce caramel, chantilly	9,50
Café ou chocolat liégeois 1 boule vanille intense et Chantilly, 2 boules chocolat ou 2 boules café	9,50
Colonel 2 boules citron, vodka	11,00
Coupe red 1 boule vanille intense, 1 boule cassis, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, Chantilly	9,50
Dame blanche 3 boules vanille intense, sauce chocolat et Chantilly	9,50
Écrin de coco 2 boules coco, chocolat, sauce chocolat et Chantilly	9,50
Coupe 827 2 boules menthe chocolat, Get 27	11,00
Sorbets citron, cassis	7,00
Crèmes glacées vanille intense, chocolat, café, fraise, menthe-chocolat, noix de coco, pistache, caramel beurre salé, rhum raisins	
• Coupe 2 boules 7,00 • Coupe 3 boules 9,00	
Supplément Chantilly	2,00
Supplément 1 boule	3,50

Viandes de Salers

Côte de bœuf 1kg (pour 2 pers.) frites au couteau et haricots verts frais	82,00
Pavé de rumsteak 200g frites au couteau	22,00
Bavette 200g frites au couteau	22,50
Entrecôte 300g frites au couteau	29,50
Pavé de chevillard 400g frites au couteau	28,00
Filet de bœuf 220g frites au couteau et haricots verts	34,00
Filet de bœuf Rossini 220g frites au couteau et haricots verts	38,00
Accompagnements supplémentaires Frites au couteau, haricots verts frais, riz, pommes écrasées, salade verte ou pâtes fraîches	4,00
Sauces supplémentaires au choix : béarnaise, roquefort, poivre	1,00

Fromages et Desserts

Plateau de fromages	13,50
Crème brûlée à la vanille	7,50
Tarte maison	7,50
Baba au rhum* et Chantilly	9,50
Tarte Tatin, crème fraîche	8,50
Œufs au lait à l'ancienne	8,50
Café gourmand	10,00
Thé gourmand	11,00
Champagne gourmand	17,00
Dessert du moment (voir suggestions)	7,50

Boissons Chaudes

Café express, Noisette, Décaféiné	2,50
Café double	4,80
Café crème, Chocolat	4,80
Cappuccino	5,80
Lait chaud	4,20
Chocolat ou Café Viennois	6,50
Thé Dammann citron, menthe, fruits rouges, Tilleul, verveine, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, vert-jasmin, sencha Fukuyu, Jardin Bleu, Breakfast	4,80